

Vijf internationale toptrends in de hospitality sector

11-02-2019 11:55



Voortbouwend op de expertise van de faculteit van Sommet Education, onderzoekt het rapport "Top Trends in Hospitality for 2019" veranderingen in consumentengedrag en opkomende trends op vijf belangrijke gebieden:

Innovatie:

De meest effectieve innovatiestrategieën zullen die zijn welke voldoen aan de uiteenlopende behoeften en verwachtingen van de hedendaagse reizigers in de wereld. Gedeelde ruimtes en sociale ervaringen zullen essentieel zijn voor het aantrekken van Millennials en Generation Z reizigers, terwijl drukke zakenreizigers en digitale nomaden op zoek zijn naar de integratie van tijdbesparende technologieën.

Technologie:

Artificiële intelligentie, gezichtsherkenning en objectconnectiviteit verbeteren de klantenservice, samen met loyaliteitsprogramma's en blockchain-platformen die nieuwe mogelijkheden voor klantinteractie creëren. Deze opkomende technologieën hebben het potentieel om de sector te transformeren op een manier die we ons nog niet hebben voorgesteld.

Luxe:

Geconfronteerd met een steeds diverser wordend klantenbestand, moeten luxemerken een evenwicht vinden tussen erfgoed en innovatie om relevant te blijven en hun identiteit naar de toekomst te beveiligen. Luxemerken maken gebruik van hotelcodes om online en offline ervaringen te koppelen die menselijk contact en klantenloyaliteit in stand houden.

Duurzaamheid:

Transparantie en verantwoordingsplicht worden steeds belangrijker, aangezien duizenden jaren geleden en generatie Z-reizigers wereldwijde bedrijven aansporen tot een meer holistische benadering van duurzaamheid, van het verminderen van kunststoffen voor éénmalig gebruik tot het ontwikkelen van fairtrade concepten.

Food and Beverages:

Gemotiveerd door milieu-en gezondheidsoverwegingen, maar ook door een verlangen naar authenticiteit en plezier, verkennen consumenten over de hele wereld lokale smaken, een plantaardige keuken en culinaire concepten van boerderij tot op de tafel, terwijl de visuele presentatie van voedsel een nieuwe dimensie krijgt via sociale media.

Meer informatie (rapport in pdf): www.sommet-education.com

Redactie